

## Communiqué de presse

### La 14<sup>ième</sup> édition du programme de contrôle de l'APFACA compte 253 participants!

Bruxelles, le 08/01/2016

**Comme chaque année, l'APFACA, l'Association Professionnelle des Fabricants d'Aliments Composés pour Animaux, a intensifié les contrôles des aliments pour animaux utilisés et fabriqués. La 14<sup>ième</sup> édition de son système de contrôle ne compte pas moins de 253 participants, bon pour 2.054 analyses!**

Depuis 2003, le secteur belge des aliments composés pour animaux met en place un plan d'échantillonnage collectif. Ce plan collectif, auquel tous les affiliés de l'APFACA sont obligés de participer, est basé sur une analyse fréquemment actualisée des risques de toutes les matières premières, de tous les additifs et de tous les prémélanges utilisés par le secteur des aliments composés. Evidemment, tous les aliments composés et prémélanges fabriqués sont également repris dans le programme de contrôle. Ceci signifie que tous les risques éventuels sont déterminés, après quoi un test aléatoire, statistiquement représentatif, est réalisé.

Ainsi, l'APFACA vient de lancer ce janvier 2016, la 14<sup>ième</sup> édition de son plan d'échantillonnage. Le plan compte au total 2.054 échantillons, couvrant tous les aliments d'animaux et répartis sur toute l'année 2016 et sur les 253 entreprises participantes. "Les paramètres mycotoxines et microbiologie (salmonella) reçoivent, outre d'autres éventuels contaminants, une attention très particulière", affirme Yvan Dejaegher, Directeur général de l'APFACA. "L'APFACA coordonne également toutes les actions relatives au programme de contrôle, comme le suivi des échantillonnages, l'envoi des échantillons aux différents laboratoires officiellement reconnus, la consultation en ligne de tous les résultats des analyses individuelles, etc." Les résultats des analyses sont publiés chaque année sur le [site web](#) de l'APFACA et l'AFSCA reçoit également chaque année un aperçu de tous les résultats des analyses individuelles.

Chaque plan collectif d'échantillonnage de l'APFACA est validé par Ovocom asbl (gestionnaire indépendant du contrôle de qualité de la chaîne de l'alimentation animale), par l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA), par le Comité scientifique de l'AFSCA et depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2016, également par le Nederlandse Zuivelorganisatie (par le biais d'un audit indépendant). "L'objectif consiste évidemment à agir le plus possible de manière préventive et à éviter que des matières premières contaminées soient mélangées dans les aliments", conclut Yvan Dejaegher.

Outre le plan collectif d'échantillonnage, l'APFACA a mis sur les rails d'autres plans d'échantillonnage. Pour ne citer que quelques exemples : des contrôles ciblés de la teneur en Zn des

aliments pour animaux, des contrôles axés sur des paramètres spécifiques pour l'exportation d'aliments pour animaux (ex. la radioactivité, les enterobacteriaceae), des contrôles de la teneur en phosphore et en protéines dans les aliments fabriqués, des contrôles pour vérifier la présence de certaines matières premières spécifiques dans l'industrie du petfood, le système d'alerte rapide, etc. L'Aperçu complet est consultable sur le site web de l'APFACA, sous la rubrique [Dossiers > Sécurité alimentaire > Plans d'échantillonnage](#).

L'APFACA, l'Association Professionnelle des Fabricants d'Aliments Composés, compte 160 affiliés, qui représentent 99% de la production nationale. Le secteur emploie plus de 3.600 travailleurs. Avec une production nationale de 7 millions de tonnes et un chiffre d'affaires de 2,5 milliards d'euros le secteur des aliments composés est un des plus importants fournisseurs de moyens de production pour l'agriculture.

**Note à la rédaction:**

**Pour plus d'informations:**

- **Yvan Dejaegher, Directeur-général, +32 (0)2 512 09 55 ou +32 (0)477/31 88 75**